La tendance des cafés gourmands

Ils sont de plus en plus proposés sur la carte des desserts des restaurants. Alors pourquoi ne pas proposer des assortiments de mini desserts pour que vos clients reconstituent chez eux des cafés gourmands ? Vous trouverez des recettes simples et délicieuses, faciles à mettre en œuvre en format mini.

Macaron pétillant

A partir de la préparation Patis'Macaron PatisFrance vous pourrez réaliser des coques de macaron à l'amande en toute simplicité.

Recette pour 180 à 200 coques

Patis'Macaron PatisFrance	1000 g
Eau (> 45ºC) + colorant	200 g

- Battre le tout à la feuille, à vitesse rapide pendant 4 min.
- Pochage immédiat sur plaque doublée + Silpat (ou papier cuisson).
- Cuisson four à sole à 150ºC, ouras ouverts pendant 20/25 min.
- Cuisson four ventilé à 135ºC – 25/30 min, ouras ouverts pendant environ 20 min.
- Laisser refroidir les coques et les garnir du fourrage de votre choix.

Fourrage

Utiliser du Pralifizz PatisFrance pour fourrer directement les coques de macarons.

Avantages

- Produit à partir d'amandes "pur fruit" de l'amandier pour plus d'authenticité
- Bon croquant et mordant de la coque
- Qualité constante
- Coques de macarons lisses, régulières et savoureuses
- Utilisation facile : seulement 2 pesées
- Temps de réalisation rapide
- Taux de réussite maximum
- Gain de marge intéressant par rapport à une recette traditionnelle ou macarons achetés surgelés

Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Mini Financiers

Le Frianvit PatisFrance vous permettra de réaliser des financiers au goût délicat d'amande amère.

Recette

Frianvit PatisFrance	500 g
Eau	250 g
Beurre fondu (~45ºC)	250 g

Melanger le Frianvit et l'eau. Puis, incorporer le beurre fondue.

Cuisson :

Mini financiers : 8-10 min à 230ºC four à sole.

Financier individuel : 12 -14 min à 210ºC four à sole.

Avantages

- Produit à partir d'amandes "pur fruit" de l'amandier
- Granulométrie fine pour un mélange simple et rapide
- Bon rendement volumique
- Permet une longue conservation des produits finis
- Une fois cuites, vos réalisations peuvent être congelées
- Avant cuisson, vous pouvez ajouter des fruits au sirop, des fruits secs, des morceaux de chocolat ou aromatiser votre pâte à financier avec notre gamme de Puratos Classic entre 3 et 5% du poids de pâte (café, fruit de la passion, framboise, citron etc.)
- Après cuisson, vous pouvez aromatiser vos petits fours avec de l'alcool ou du miel

Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Cœur coulant au chocolat

Apportez la touche chocolatée à votre café gourmand avec le Patis'Cœur Fondant PatisFrance.

Recette Pour 23 Fondants ou Mœlleux

Patis'Cœur Fondant PatisFrance	1000 g
Œufs	250 g
Eau	250 g

Mélanger 3 min à la feuille à vitesse moyenne

Cuisson :

pour 65 g de pâte crue par moule

pour obtenir un fondant au chocolat avec un coeur coulant

Moule papier

- Four ventilé : 8 min à 180º C
- Four à sole : 9 min à 200º C

Moule métallique

- Four ventilé : 6 min à 180º C
- Four à sole : 8 min à 200º C

Pour réchauffer un coulant conservé au réfrigérateur ou décongelé:

Four : 4 min à 200ºC
Micro-ondes : 15 s (480 Watt).

Avantages

- Produit à partir de véritable chocolat belge pour une saveur très chocolatée (37% de teneur en chocolat dans la préparation, soit 26% dans le produit fini)
- Répond aux attentes de vos clients en matière de santé et de nutrition : le Patis'Cœur Fondant ne contient pas de matière grasse hydrogénée
- Utilisation très facile :
  - Seulement 3 pesées
  - Temps de réalisation rapide
  - Taux de réussite maximum
  - Qualité constante
- Permet de réaliser des fondants au chocolat au cœur coulant sans injecter de chocolat fondu et sans mettre de palet de chocolat au préalable
- Les produits finis peuvent être surgelés ou conservés au frais puis réchauffés au four ou au micro-ondes.

Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Variez vos cafés gourmands avec des mini brownies et mini cookies

Un café gourmand peut se composer de bouchées classiques type macaron, financier ou autre, mais également de mini brownies et cookies qui sont très appréciés des consommateurs.

Afin de vous faciliter la mise en œuvre, Puratos vous propose des préparations pâtissières :

Puratos Base Brownies

Préparation pour brownies mœlleux au bon goût de chocolat fondant.

Avantages

- Simple à remettre en œuvre
- Qualité régulière des produits finis
- Permet d'obtenir un produit fini et riche au bon goût de chocolat
- Texture mœlleuse
- Un produit gourmand, facile à emporter

Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Pourquoi rajouter du chocolat de couverture à la recette ?

Cela vous laisse la possibilité de choisir la quantité et la qualité du chocolat à intégrer à votre préparation. Vous pouvez par exemple utiliser les chocolats **Belcolade Origins** pour obtenir un brownie au goût caractéristique. Sans chocolat de couverture dans la recette, vous obtiendrez un gâteau au chocolat.

Puratos Tegral Cookies

Préparation pour cookies.

Avantages

- Simple et rapide à mettre en œuvre
- Qualité régulière des produits finis
- Permet de réaliser différentes recettes de cookies
- Un produit gourmand, facile à emporter

Disponible en sac de 5 kg, DLUO 9 mois

Idées Gourmandes :

Pour faire varier les plaisirs, vous pouvez ajouter à la pâte :

des pépites de chocolat, des fruits secs (pistaches, noix, noisettes, raisins secs ...), des graines (pavot, sésame ...), des pâtes d'aromatisation ...

- Pour les ajouts de **Puratos Classic** ou **Summum** (≈ 80 g pour 1000 g de mix), les incorporer au début du mélange.
- Pour les ajouts de pépites de chocolat, fruits secs ou graines, les incorporer à la fin du mélange.

PATISFRANCE®

DES NOIX

DE QUALITÉ POUR UN GOÛT RICHE ET SUBTIL

PatisFrance-Puratos sélectionne pour vous ses noix invalides extra et moitié extra, des meilleures origines pour apporter saveur à vos incorporations en pains et gourmandise à vos gâteaux ou confiseries au chocolat.
Disponibles en sachet de 1 kg et en boîte de 2 kg

Petit Roi Gianduja

Par Jonathan Mougel
Quantité : environ 60 mini fours

Sablé noisette

Ingrédients

Beurre	320 g
Cassonade	160 g
Sel	5 g
Œufs	50 g
Poudre de Noisette PatisFrance	200 g
Farine	320 g
Poudre à Lever Volcano PatisFrance	15 g
Vanille Gousse PatisFrance	1

Mode d'emploi

Pommader le beurre et ajouter dans l'ordre tous les ingrédients (farine tamisée avec la Volcano).

Etaler à 2 mm et détailler des ronds cannelés de 3 cm de diamètre et cuire à 160°C environ 8 à 10 minutes au four à sole.

Fourrage Gianduja-Abricot et Noisette

Ingrédients

Belcolade Gianduja	500 g
Belcolade Lait Selection 35%	50 g
Noisettes Hachées Brutes PatisFrance	80 g
Abricots secs	80 g

Mode d'emploi

Tempérer le Gianduja avec la couverture lait à 23°C.

Pocher sur les sablés et parsemer de noisettes hachées et de morceaux d'abricots.

Refermer avec un deuxième sablé.

Belcolade Gianduja

Avantages :

- Un goût très doux et équilibré avec ses 36% de noisettes et son véritable chocolat belge 100% beurre de cacao et à la vanille naturelle.
- Gain de temps en mise en œuvre grâce à sa texture souple qui permet une facilité d'utilisation à température ambiante.

Disponible en seau refermable de 4 kg pour une meilleure conservation du produit.

DLUO : 9 mois

Puratos
Partenaire pour l'innovation